Look-In®

MANUEL D'UTILISATION

FRITEUSE ELECTRIQUE

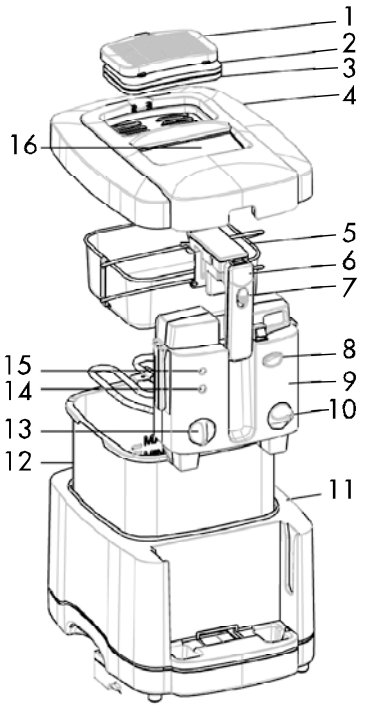
INSTRUCTION MANUAL

ELECTRICAL DEEP RFYER

Look-In® by LAMACOM

SCHEMA ET DESCRIPTION DE L'ARTICLE

1. Couvercle filtre anti-odeur détachable
2. Filtre à charbon
3. Filtre d'odeur
4. Couvercle friteuse
5. Panier amovible en inox
6. Poignée du panier
7. Bouton de blocage du poignée
8. Bouton d'ouverture du couvercle friteuse
9. Unité électrique
10. Sélecteur de température
11. Corps de l'appareil
12. Récipient d'huile amovible
13. Minuteur
14. Indicateur de connection électrique lumineux
15. Indicateur de température lumineux
16. Fenêtre de visualisation



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension / Puissance : 220-240 V ~ 1850-2200 W
Capacité du récipient d'huile : Min : 2 L - Max : 2,5 L

CONSIGNES DE SECURITE

- Lire toutes les instructions avant la première utilisation de l'appareil.
- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que le voltage de la source d'alimentation correspond bien à celui indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.

Trouble shooting

Problems	Causes	Solutions
Excessive odour	• The oil has deteriorated • The fat is not appropriate for this type of cooking • The cartridge is saturated	• Replace the oil or fat • Use good quality oil or fat. Do not mix oils or fats of different qualities. • Change it
Oil overflows	• Recommended quantities and times exceeded, the appliance has been filled beyond the "Max" limit • Foods overboaded with water plugged into hot oil	• Do not fry more than the quantities indicated, check the oil level inside the removable oil container • Dry the food completely
Food does not brown	• Cooking time too short • The oil is not hot enough • Use of paper filter with other than breaded foods	• Adjust the cooking time • Check programming. Consult your retailer or an approved service center • Remove the paper filter
Chips, potato straws and crisps stick together	Unwashed food immersed in the oil	Wash the potatoes and dry them carefully
• The oil does not heat up • Appliance does not work	The appliance was used with an empty oil container	Consult an approved service center (the fuse needs changing)
The oil hasn't reached the correct temperature(display flashes after 20 mn)	The oil level is too high (above the "Max" level)	Adjust the oil level

Cooking guide

Aliments	Oil temperature	Weight (grams)	Approximate cooking time
Mushrooms	160 °C	500	4 to 6 mn
Chicken strips	170 °C	800	13 to 15 mn
Shrimps	180 °C	800	3 to 15 mn
Fish	180 °C	800	4 to 6 mn
Eggplants	190 °C	800	5 to 7 mn
Poteto stips	190 °C	700	5 to 7 mn

CARE AND CLEANING

1. Place the thermostat knob to "Off" position and unplug the appliance, allow it to cool down before cleaning.
2. Open the lid by pressing the lid release button.
3. Remove the power unit by lifting vertically upward and clean with a soft damp cloth.(fig.2)
4. Remove lid and take out the filters.
5. The oil container, basket and the lid can be cleaned in the wash machine or with warm water with washing up liquid, rinse and dry.
6. Clean the housing with a damp cloth, never use abrasive cleaning agents to avoid damage.

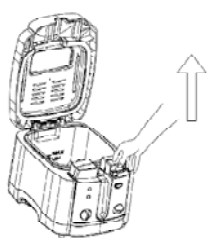


Fig. 2

- Ne jamais toucher les surfaces chaudes, utiliser toujours les poignées.
- Afin d'éviter les chocs électriques, ne jamais immerger l'appareil , la prise ou le câble d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes handicapées ou ayant un manque d'expérience ou de connaissance de l'appareil, ou des enfants, mais seulement sous surveillance d'une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Débrancher l'appareil après chaque utilisation et avant nettoyage . Laisser refroidir avant toute manipulation.
- Ne jamais utiliser l'appareil si la prise, le câble d'alimentation ou les accessoires de l'appareil sont endommagés.
- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que tous les accessoires sont bien montés.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans huile dans le récipient.

  Attention : Le niveau d'huile ne doit pas dépasser le niveau "Max", indiqué sur le récipient (car l'huile pourrait gicler hors de l'appareil), ni d'être au-dessous du niveau "Min".
- Utiliser des huiles de haute qualité, qui ne pourraient pas être rapidement détériorées (huile de tournesol...).
- Ne jamais mélanger différents types d'huiles.
- Sécher complètement les aliments avant de les immerger dans l'huile chaude.
- Vérifier que les ouvertures du couvercle du filtre ne sont pas obstruées pour éviter tout risque de brûlure.
- Ne jamais utiliser des accessoires non adaptés à cet appareil pour ne pas l'endommager.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le câble pendre sur le bord du plan de travail, ou près des surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil près d'un four électrique, four à gaz ou près des sources de chaleur.
- Manipuler l'appareil avec extrême précaution lorsqu'il contient de l'huile chaude.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui qui lui est destiné.

CONSEILS DE MISE EN MARCHE ET D'UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, laver le panier et le récipient d'huile avec de l'eau tiède savonneuse, rincer et essuyer.
Nettoyer le couvercle, l'unité électrique et les surfaces de la friteuse avec un chiffon doux et humide.

1. Placer le récipient d'huile dans le corps de l'appareil.
2. Insérer l'unité électrique dans son logement en veillant à ce que les éléments de chauffe soient placés à l'intérieur du récipient d'huile.
3. Verser l'huile dans le récipient puis fermer doucement le couvercle.

   NB : le niveau d'huile doit être toujours entre les niveaux "Max" et "Min" indiqués sur le récipient.
4. Sélectionner la durée de cuisson selon besoin (voir guide de cuisson ci-après).
5. Sélectionner la température désirée puis brancher l'appareil, l'indicateur de température s'allume.
6. Lorsque la température désirée est atteinte, l'indicateur de température s'éteint, appuyer sur le bouton d'ouverture du couvercle friteuse pour l'ouvrir, puis placer doucement le panier avec les aliments dans le récipient d'huile.
7. Glisser le bouton de blocage vers le bas et plier la poignée pour bloquer le panier.

   NB :- Laver et sécher les aliments coupés en petits morceaux égaux avant de les placer dans le panier.

   - Les aliments ne doivent pas dépasser les 2/3 du panier ; pour avoir une bonne friture, ne jamais dépasser la moitié du panier au maximum.
   - Ne jamais ajouter de l'eau ou des aliments mouillés à l'huile chaude pour ne pas provoquer des éclaboussures.
   - Pour la friture des aliments surgelés, éliminer les cristaux de glace qui les recouvrent avant de les mettre dans le panier.
   - Les aliments prè-cuits nécessitent une température plus élevée et une durée moins longue que celle des aliments crus.
8. Refermer le couvercle friteuse.
9. Après cuisson, ouvrir le couvercle friteuse, puis soulever la poignée du panier et la laisser en position horizontale pendant 10 à 30 secondes et laisser les aliments égoutter avant de les servir.

3. Pour the oil into the container.
   Note: the oil level should be between the "Max" and "Min" level indicated on the container.
4. Select the desired.
5. Adjust the timer knob according to need (see cooking guide).
6. Adjust the temperature control according to the food, the heating indicator turn on.
7. When the desired temperature reaches, the heating indicator turns off, open the lid, and lightly place the basket with dry food inside into the oil container.
8. Slide the handle latch down and bend the handle to lock the basket.

   Note : - Clean and cut the food you are going to fry.
   - Never fill the basket more than 2/3 full of food. The maximum of 1/2 full is recommanded in order to maintain the best selected frying temperature.
   - Do not add water or wet food into hot oil. Water will cause oil to splatter.
   - When you fry freezing food, clear the ice outside, and thaw them thoroughly.
   - If the foods you are frying have been pre-cooked, They need a higher temperature and less cooking time than those foods which are completely raw.
9. Close the lid.
10. When the cook is finished, open the lid, then raise the basket handle and leave it in a horizontal position for 10 to 30 seconds to stain oil from food before serving.
11. Place the thermostat knob to "Off" position, and unplug the appliance.

Important

a) To re-use the oil several times, filter it regularly to remove crumbs and food particles.
b) Replace new oil after about 20 fryings or according to the oil such, as become thick or blown.

Caution

If you use the appliance without oil in the oil container, the protection device will cut out. You must take down power unit and press the "Reset" button. The machine will work orderly.

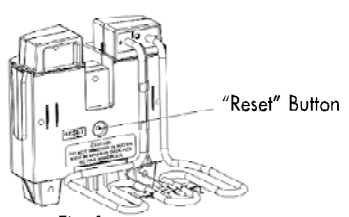


Fig. 1

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless the have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
- Before plug-in the appliance make sure that all the accessories are properly fitted in their place.
- Never use the appliance without oil.
  Care : Never fill the oil container beyond the "Max" level, (because oil could spill over the appliance), or below the "Min" level indicated on oil container.
- Do not mix different oil for frying.
- Use only a good quality vegetable oil that not deteriorate quickly (sunflower ...)
- Dry food before they are immersed in hot oil.
- Check that the cover filter openings are not blocked to avoid any risk of burns.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do no let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving the appliance with hot oil.
- Do not use the appliance for other than intended use.

HOW TO USE...

Before using the appliance for the first time, wash inner pot and basket in warm water and some soap, then dry them thoroughly with a dry cloth. Wip the inside of the unit and lid with a warm wet cloth. Do not scour the interior, please, use a soft non-abrasive cloth, then dry them thoroughly with a dry cloth.

1. Place the oil container into the housing.
2. Insert the power unit into its place by ensuring that heating elements are placed inside the oil container.

11. Placer le sélecteur de température sur la position "Off" et débrancher.

Conseils pratiques

a) Pour réutiliser l'huile plusieurs fois, le filtrer régulièrement pour retirer les miettes et les particules des aliments.
b) Changer l'huile après 20 utilisations environ ou lorsqu'il devient brun.

Important

Cet appareil est doté d'un système de sécurité qui coupe automatiquement l'alimentation électrique en cas d'utilisation de l'appareil sans huile dans le récipient. Pour le restaurer, retirer l'unité électrique et appuyer sur le bouton "Reset". (fig.1)

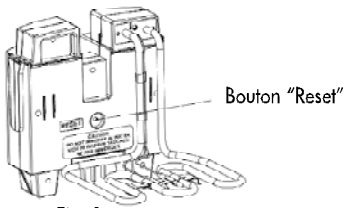


Fig. 1

Guide de cuisson

Aliments	Température de l'huile	Quantité	Durée de friture approximative
Champignons	160 °C	500 gr	4 à 6 mn
Lanières de poulets	170 °C	800 gr	13 à 15 mn
Crevettes	180 °C	800 gr	3 à 15 mn
Poisson	180 °C	800 gr	4 à 6 mn
Aubergine	190 °C	800 gr	5 à 7 mn
Frites	190 °C	700 gr	5 à 7 mn

CONSEILS D'ENTRETIEN

1. Avant de nettoyer l'appareil, mettre le sélecteur de température sur la position "Off"et débrancher, laisser refroidir complètement.
2. Ouvrir le couvercle friteuse en appuyant sur son bouton d'ouverture.

3. Retirer l'unité électrique en la soulevant verticalement vers le haut et la nettoyer à l'aide d'un chiffon doux et humide. (fig.2)
4. Retirer le couvercle friteuse doucement et enlever les filtres.
5. Les panier, récipent d'huile et le couvercle friteuse peuvent être lavés au lave vaisselle ou à l'eau chaude additionnée d'un produit à vaisselle. Rinser et essuyer.
6. Nettoyer le corps de l'appareil avec un chiffon doux et humide, ne jamais utiliser des produits abrasifs pour ne pas l'endommager.

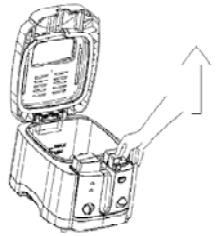


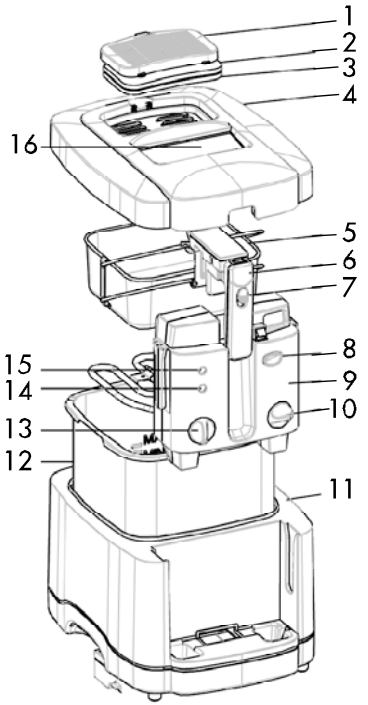
Fig. 2

Difficultés rencontrées

Problèmes	Causes	Solutions
Odeurs excessives	• L'huile est détériorée • L'huile n'est pas appropriée à ce type de cuisson • Le fitre anti-odeur est saturé	• Changer l'huile • Utiliser des huiles à haute qualité, ne pas mélanger différents types d'huile • Changer le filtre anti-odeur
L'huile déborde	• La quantité d'huile dépasse le niveau "Max" indiqué sur le récipient d'huile • Les aliments ne sont pas complétement séchés	• Vérifier le niveau d'huile qui ne doit pas dépasser le niveau "Max" • Sécher les aliments avant de les immerger dans l'huile chaude.
Les aliments ne brunissent pas	• Le temps de cuisson est insuffisant • L'huile n'est pas suffisament chauffée • Le papier filtre n'est pas adapté aux aliments	• Vérifier et ajuster la durée de friture • a) Vérifier le programme de l'appareil b/ Confier l'appareil à un agent compétent • Changer le papier filtre
Les frites et chips collent les unes au autres	Les pommes de terre ne sont pas bien lavées	Laver les pommes de terre et bien les sécher
• L'huile ne chauffe pas • L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil a été utilisé avec le récipent d'huile vide	Confier l'appareil à un agent compétent (le fusible doit être changé)
L'huile n'atteint pas la température désirée (fait des éclats après 20 mn)	Le niveau d'huile dépasse le niveau "Max" indiqué sur le récipient	Ajuster le niveau d'huile

PRODUCT DESCRIPTION AND SKETCH

1. Filter-cover
2. Charcoal filter
3. Odour filter
4. Lid
5. Basket
6. Basket handle
7. Handle latch
8. Lid release button
9. Power unit
10. Thermostat knob
11. Outer housing
12. Inner pot
13. Timer knob
14. Power indicator knob
15. Ready indicator knob
16. Glass window



TECHNICAL CHARACTERISTICS

Tension / Frequency : 220-240 V ~ 1850-2200 W
Oil container capacity : Min : 2 L - Max : 2,5 L

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Read all instructions before using the appliance for the first time.
- Make sure that the power supply meets the voltage marked on the label before power on the appliance.
- Do not touch hot surface. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs or the whole appliance in water or other liquid.